

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., H.M.Ali., M.I. Said dan J.C. Likadja. 2008. Sifat Fisik Gelatin Kulit Kaki Ayam Melalui Proses Demineralisasi Asam, Alkali dan Enzim. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makassar. Vol. 1 Hal. 724-729.
- Amiruldin, M. 2007. Pembuatan Dan Analisis Karakteristik Gelatin Dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. 2014. Gelatin babi dan Gelatin Sapi. <http://Republika.co.id>. diakses tanggal 6 Desember 2015.
- Arsen, J.A dan A. Gildberg. 2002. Preparation and characterization of gelatin from the skin of harp seal (*Phoca groenlandica*) Bioresource Technology.
- Astawan, M dan T.Avia. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Gelatin dari Kulit Cucut. J. Teknol dan Industri Pangan. Vol 14 Hal. 1
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist. Inc, Washington DC.
- Badii, F. dan N.K. Howell. 2006. Fish Gelatin: structure, gelling properties and interaction with egg albumen protein. J. Food Hydrocolloids.
- Bhat, R dan A.A. Karim. 2008. Ultraviolet Irradiation Improves Gel Strenght of Fish Gelatin. Food Chemistry.
- Chamidah, A dan Ch. Elita. 2002. Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. J. Teknologi dan Industri Pangan. Vol 13 Hal. 38-46.
- Chaplin, M. 2005. Gelatin. [www.lsbuc.ac.uk](http://www.lsbuc.ac.uk).
- Cristianto, A.M. 2001. Kajian Proses Produksi Gelatin Tipe B Berbahan Baku Kulit Sapi Hasil Samping Industri Penyamakan Kulit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. ITB. Bogor
- Damanik, A. 2005. Gelatin Halal, Gelatin haram. Jurnal Halal LP POM MUI. No. 36 Maret 2001. Jakarta.
- Desroser, N.W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.

- Gimenenez, B., M.C. Gomez-Guillen dan P. Montero. 2005. Storage of dried fish skins on quality characteristics of extracted gelatin. Food Hydrocolloids. Vol. 19 Hal.951-957.
- GMIA. 2012. Gelatin Handbook. Gelatin Manufacturers Institute of America.
- Gudmundson, M. Rheological Properties of Fish Gelatin. J.Food.Sci.
- Imeson, A. 1992. Thickening and Gelling Agents for Food. Blackie Academic and Profesional. London.
- JECFA, 2004. Edible Gelatin. Compendium of Food Additive Spesifications. Rome.
- Junianto, K. Haetami dan I. Maulina. 2006. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Kharyeki, M.E, M. Rezaei, A. Motamedzadegan. 2011. The Effect of Processing conditions on Physico-chemical Properties of White Cheek Shark Skin Gelatin. Internasional Aquatic Reserch.
- Kolodziejska, I., K. Kaczorowski, B. Piotrowska dan M. Sadowska. 2003. Modification of The Properties of Gelatin From Skins of Baltic Cod With Transglutaminase. Food Chemistry. Vol. 107 Hal. 700-706
- Kusumawati, R., Tazwir, A. Wawasto. 2008. Pengaruh Perendaman Asam Klorida Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Kakap Merah.
- Laemmli, U.K. 1970. Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of bacteriophage T4 Nature. 227 : 680—685.
- Lehninger, A.L. 1990. Dasar-Dasar Biokimia. Jilid I. Thenawijaya M. penerjemah. Erlangga, Jakarta. Terjemahan dari: Fundamental of Biochemistry.
- Miskah, S., I.M. Rahmawati., A. Fadilah. 2010. Pengaruh konsentrasi CH<sub>3</sub>COOH dan HCl sebagai pelarut dan waktu perendaman pada pembuatan gelatin bahan baku tulang/kulit kaki ayam. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang. Vol. 17 No. 1 Hal.1-6.
- Montero P., Gómez-Guillén M.C., 2000. Extracting conditions for megrim (*Lepidorhombus boscii*) skin collagen affect functional properties of the resultant gelatine. J. Food Sci. Vol 65 Hal. 434-438.

- Mujumdar, S.A. 1995. Drying Technology in Agriculture and Food Science. Marcell. Dekker Inc. New York.
- Muyouga, J.H., C.G.B. Cole dan K.G. Doudo. 2004. Extraction and physico-chemical characterization of Nile perch (*Lates niloticus*) skin and bone gelatin. Food Hydrocolloids.
- Norland, R. 1997. Fish Gelatin : Technical Aspects and Applications. In. S.J.Band, (Ed.). London.
- Ockerman H.W dan C.L. Hansen. 2000. Animal By Product Processing and Utilization. CRC Press. USA.
- Peranginagin R, Mulyasari, Sari A, Tazwir. 2005. Karakterisasi Mutu Gelatin yang Dihasilkan dari Tulang Ikan Patin secara Ekstraksi Asam. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. Di dalam A. Imeson (ed). Thickening and Gelling Agent for Food. Academic Press, New York.
- Rahmania, R. A., F. Nisma., dan E. Mayangsari. 2013. Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. Media Farmasi UHAMKA. Jakarta. Vol. 10 Hal. 2.
- Ramadani, D. 2014. Pengaruh Perbedaan Jenis Asam dan Waktu Demineralisasi pada Nilai Rendemen dan Sifat Fisko Kimia Gelatin Tulang Sapi Bali. Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Said, M.I., S. Triatmojo, Y. Erwanto dan A. Fudholi. 2011. Karakteristik Gelatin Kulit Kambing yang Diproduksi Melalui Proses Asam dan Basa. J. Agritech. Vol. 3 No. 3 Hal. 8.
- Schrieber, R. dan H. Gareis. 2007. Gelatine Handbook. Wiley VCH Verlag GMBH and Co.Bicentennial.
- SNI. 06-3735-1995. 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Starsby, G. 1977. The Gelatin Gel and The Sol-Gel Transformation. The Science and Technology of The Gelatin. Academic Press. New York.
- Triatmojo, S dan M.Z. Abidin. 2014. Penyamakan Kulit Ramah Lingkungan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Wang, L., B. Yang, X. Du, Y. Yang, dan J.Liu. 2008. Optimization of Conditions for Extraction of Acid-Soluble Collagen from Grass Carp by Response Surface Methodology. *Innovative Food Sci and Emerging Tech.*
- Ward, A.G dan A. Curts. 19977. *The Science and Technology of Gelatin.* Academic Press. London
- Wijaya, O.A., T. Surti., dan Sumardianto. 2015. Pengaruh Lama Perendaman NaOH pada Proses Penghilangan Lemak Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan Nila. *J.Pengolahan Pangan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* Vol 4 No. 2 Hal. 25-32.
- Wuryantoro, D. 2012. *Kualitas Gelatin Kulit Sapi Yang Dikeringkan Dengan Oven Suhu 70°C Dan Freeze Drying.* Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yulianto, R. 2002. *Penentuan Kondisi Pengeringan terbaik gelatin dari kulit sapi menggunakan alat pengering semprot (spray dryer).* Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yuniarifin H., VP. Bintoro, dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pad Proses Perendaman Tulang Sapi Terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journl of the Ondonesian Tropical Animal Agriculture.* Vol 31 No. 1 Hal. 1.
- Zou, P dan M.R. Joe. 2005. Effect of Alkaline and Acid Pretreatments on Alaska Pollock Skin Gelatin Extraction. *J.Food Sci.* Vol. 1 No. 1 Hal.19.